

Planteurs de vanille, ces deux Flamands font vivre 16 personnes à Madagascar

Carlo et Emmanuelle Capillo sont père et fille. Ces deux habitants de Sainte-Marie-Cappel ont une autre vie à Madagascar où ils cultivent « l'or noir » du pays. La vanille, deuxième épice plus chère au monde après le safran.

Par Amélie Vermeulen | Publié le 21/11/2017



« Certains de mes clients ne me croient pas quand je leur dis que la vanille que je vends, c'est celle que l'on produit à Madagascar », sourit Emmanuelle Capillo. La jeune femme de 28 ans partage pourtant bel et bien son temps entre le petit village de Sainte-Marie-Cappel, où elle habite chez son père, et Bemaniveka, commune malgache où ce dernier s'est construit une deuxième vie. « Il y est parti en vacances en 2011 et a rencontré une Malgache issue d'une famille de planteurs. Ça a commencé comme cela. Il a acheté une plantation en 2012 puis d'autres. On a aujourd'hui 19 hectares, dont 9 qui sont plantés. »



En fait, père et fille ont chacun leur société. Le premier est à la tête d'« Ange vanille bourbon », qui produit la vanille à Madagascar. La seconde dirige « Tsara Be », basée à Sainte-Marie-Cappel, qui vend une partie de la production familiale. « Je suis la cliente de mon père », résume Emmanuelle.

« On prend en charge les frais médicaux de nos salariés. Et mon père a construit des sanitaires dans le village »

Elle se rend régulièrement à Madagascar pour donner un coup de main dans les plantations. « C'est une toute autre vie là-bas, confie-t-elle sans porter de jugement. Pour aller se doucher par exemple, il faut aller chercher l'eau avec un seau. » **Cette vie, son père et elle la partagent sur place avec des Malgaches qui travaillent dans leurs plantations.** Ils vivent là-bas en communauté. Seize personnes travaillent avec eux à longueur d'année. « On prend en charge les frais médicaux de nos salariés, poursuit Emmanuelle. Et mon père a construit des sanitaires dans le village. »



Une vie sommaire, en tout cas bien différente de celle qu'ils ont en France. Et dans un pays pas toujours reconnaissant. La jeune femme évoque les vols, relativement fréquents sur l'île. « *Toutes les gousses sont poinçonnées, ça permet de savoir d'où elles viennent. Et puis on a des gardiens qui surveillent nos champs.* »

Du café et du cacao pour se diversifier

Avec moins de 150 kilos de produit fini cette année, les Flamands se décrivent comme des « petits planteurs ». « *On ne connaissait rien de cette culture il y a encore quelques années. C'est en visitant d'autres plantations, en discutant avec des planteurs et en les regardant faire que mon père s'est formé au fur et à mesure.* »



La France, ils n'ont pas l'intention de la laisser tomber. Si Carlo, le papa de 52 ans, passe beaucoup de temps à Madagascar, il a toujours un travail dans la région, où il est fonctionnaire à temps partiel. « *On sait qu'à Madagascar, on pourrait tout perdre du jour au lendemain.* » Ça ne les empêche pas d'avoir des projets là-bas : ils ont par exemple commencé à se diversifier en plantant du café et du cacao. « *Le but, à long terme, serait de pouvoir en vivre,* accorde Emmanuelle. *Financièrement, aujourd'hui, on ne pourrait pas vivre que de ça. Si je ne vivais pas chez mon père, je n'y arriverais pas.* »

Des prix qui flambent : « On est passé de 40 à 400€ le kilo »

Les médias s'en sont largement fait l'écho : le prix de la vanille a explosé ces dernières années en raison de plusieurs événements climatiques graves survenus à Madagascar, d'où provient 80 % de la vanille produite dans le monde. Emmanuelle Capillo peut en témoigner : « *Quand j'ai ouvert ma société en 2014, le kilo de vanille tournait autour de 40 €. Aujourd'hui, il est de l'ordre de 400 €. Il faut dire que depuis deux ans, la production tourne autour de 30 à 40 %.* »

Cela peut paraître surprenant mais l'explosion des prix ne fait pas forcément les affaires d'Emmanuelle Capillo. « *À ce tarif-là, je ne peux pas me permettre de faire venir plus d'une quarantaine de kilos de vanille en France. Je ne peux pas l'acheter moins chère à mon père, je dois m'aligner sur le cours de la vanille sinon ce serait de la concurrence déloyale* », explique-t-elle. La conséquence, c'est que sa clientèle a changé. « *La première année, ma société a décollé, j'avais des clients professionnels d'un peu partout dans le monde qui me commandaient jusqu'à 100 kilos. Je ne peux plus aujourd'hui fournir de telles quantités. Je vends donc la vanille au détail, le tube de six gousses vaut 10 €. Je travaille essentiellement avec des comités d'entreprise, avec des hôpitaux de la région et je vends mes produits dans différents salons. Mon cœur de clientèle, c'est la ménagère de 30 à 50 ans.* »